Panasonic®

取扱説明書

ホットプレート（家庭用）

品番 NF-WM2

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

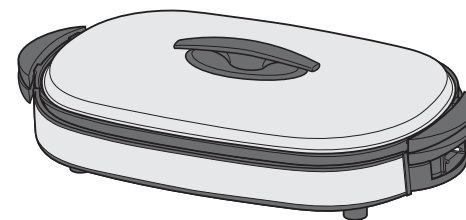
- ●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ●ご使用前に**「安全上のご注意」（1～3ページ）を必ずお読みください。**
- ●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

もくじ

ページ

安全上のご注意 ……………… 1～3
使用上のご注意 ……………………… 3
各部のなまえ ………………………… 4
ご使用方法 …………………… 5～7
お料理例 ……………………… 8～9
お手入れのしかた ………………… 10
故障かな？と思ったら …………… 11
仕　様 ……………………………… 12
保証とアフターサービス ……… 13～14

特　長

1. おいしく調理ができ、お手入れもらくらく
   マーブルコート採用
2. 一度にたっぷり焼ける
   横長ワイド平面プレート
3. 油を落としてヘルシー
   焼肉プレート
4. お手入れ簡単
   本体ガード・プレート丸洗いＯＫ

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。（裏表紙ご参照）

保証書別添付

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

- 特典１　お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
- 特典２　使い方など商品情報をスムーズに入手できる
- 特典３　エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC　http://club.panasonic.jp/

携帯

※このサービスはWEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル **0120-878-365**
携帯・PHS OK ※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「340＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan　**Tokyo** (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……………………

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル **0120-878-554**
携帯・PHS OK ※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
•上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用のホットプレートの点検を！

こんな症状はありませんか

- ●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。
- ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- ●本体部がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げくさいニオイがする。
- ●商品に触れるとビリビリと電気を感じる。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントからさし込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保５番地

FZ50-189
F1011Y0

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「軽傷を負うことや財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。

⚠ 警　告

異常・故障時には、直ちに使用を中止し、さし込みプラグを抜く
発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>
- ●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。
- ●電源コードの一部やさし込みプラグが、いつもより熱い。
- ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- ●本体部がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げくさいニオイがする。
- ●商品に触れると、ビリビリと電気を感じる。

※すぐに販売店へ点検、修理を依頼してください。

さし込みプラグは根元まで確実にさし込む
さし込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。傷んださし込みプラグ・ゆるんだコンセントは、使わないでください。

コンセントは単独で使う
定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火の原因になります。

電源は交流100Vのコンセントを使う
火災・感電の原因になります。

さし込みプラグやコントローラーのほこりなどは定期的に取る
さし込みプラグや感熱棒にほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

ほこり・ゴミを取り、乾いた布でふいてください。

本体ガードの上に必ずしゃ熱板をセットする
本体ガードの上にしゃ熱板を取り付けないと火災の原因になります。

ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしはしない
感電のおそれがあります。

水につけたり、かけたりしない
感電・ショートのおそれがあります。

⚠ 警　告

電源コードを乱暴に扱わない
電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり熱器具に近づけたりしない。また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。

感電・ショート・火災の原因になります。

傷んだときは使わない
電源コードやさし込みプラグが傷んだとき、電源コードの一部やさし込みプラグが熱いとき、電源コードを動かすと通電したり、しなかったりするとき、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因になります。

改造はしない
改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因になります。

修理はお買上げの販売店にご相談ください。

揚げ物料理はしない
火災の原因になります。

コントローラーをなめさせない
乳幼児が誤ってなめないように注意する。
感電やけがをするおそれがあります。

子供だけで使わせない
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれがあります。

⚠ 注　意

さし込みプラグを持って抜く
さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のさし込みプラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火の原因になります。

お手入れは冷えてから行う
高温部にふれ、やけどのおそれがあります。

使用しないときはさし込みプラグを抜く
やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

使用中や使用後しばらくは高温部や蒸気に触れない
使用中や使用後しばらくは高温部（プレート・ふた・感熱棒・ヒーターユニット・その他金属部）や蒸気に触れない。

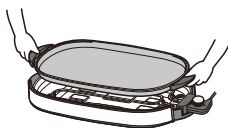
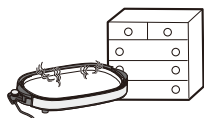
高温ですので、やけどのおそれがあります。

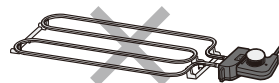
専用のコントローラー以外は使用しない
コントローラーは他の機器に使用しない
故障、発火の原因になります。

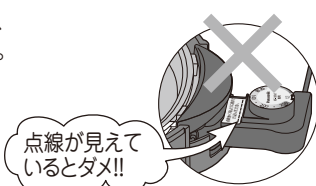
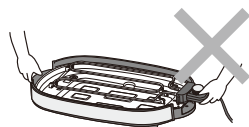
不安定な場所では使わない
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。
吸気口がふさがれ、火災の原因になります。
故障の原因にもなります。

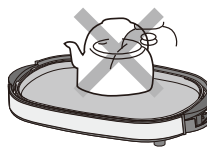
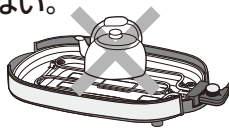
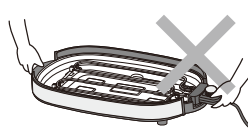
安全上のご注意

⚠ 注　意

コントローラーをさし込んだままプレートをはずし、通電しない
火災・やけどの原因になります。

壁や家具の近くで使わない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない
缶や瓶が破裂したり赤熱して、やけどやけがをするおそれがあります。

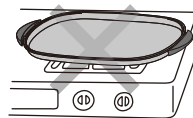
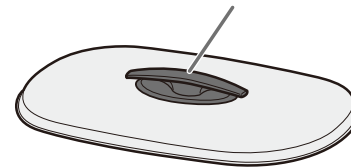
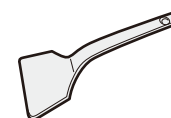
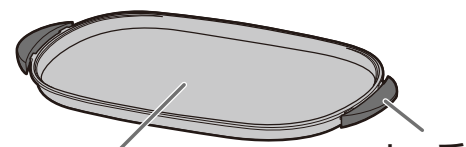
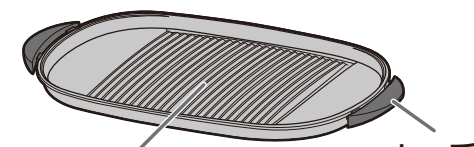
ヒーターユニットを本体にセットしないで、コントローラーをさし込まない
火災・やけど・故障の原因になります。

使用上のご注意

点線がかくれるように、奥まで確実にさし込む。
奥までさし込まないと、故障の原因になります。

コントローラーを取り付けたままで、ヒーターユニット・しゃ熱板・プレートを本体ガードからはずさない。
無理にさし込み口にコントローラーをさし込むと故障の原因になります。

プレートを急激に冷やさない。
プレートが変形し、故障の原因になります。

調理以外に使わない。
故障の原因になります。

ヒーターユニットの上にプレート以外のもの（なべややかんなど）を置かない。
ヒーターが異常発熱し、故障の原因になります。

プレートをセットしないでコントローラーをさし込まない。
故障の原因になります。

プレートには、専用金属へら以外の金属製のヘラやナイフを使わない。
マーブルコートが傷つき、腐食の原因になります。

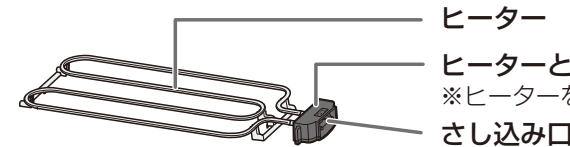
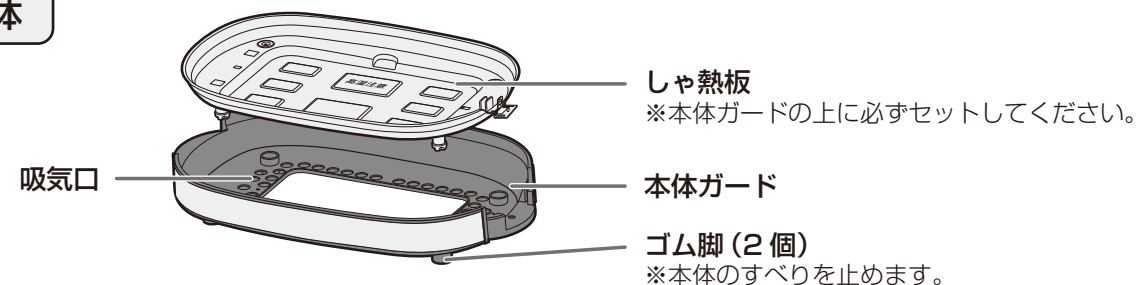
プレートを他の熱源（ガスコンロなど）で絶対に使用しない。
プレートが変形し、正しい温度が出なくなります。
また、マーブルコートが劣化し、焦げつきやすくなります。

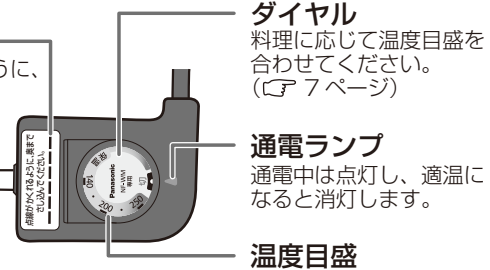
各部のなまえ

ふ　た

付 属 品

専用金属へら（1 本）
●金属へらの角部でプレート面を強くこすらないでください。

プ レ ー ト

※プレートをぶつける、落とすなど乱暴に扱わないでください。
※各プレートの表面には、フッ素コートにマーブルコート加工を施しています。

ヒーターユニット

本　体

電源コードユニット

コントローラー（自動温度調節器）

※部品の追加購入は、パナソニック製品取扱店でお求めください。

ご使用方法

次ページへつづく

※はじめて使うときや長時間保管していたときは、ふたやプレートを水洗いしてください。

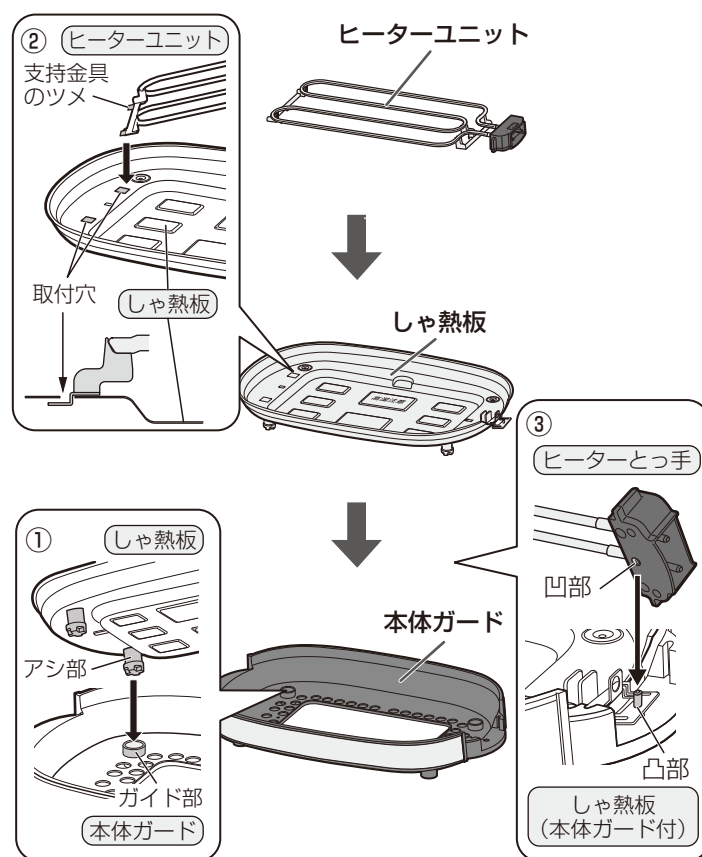
1 本体部をセットする

右図の手順で、がたつきがないよう本体ガードにセットしてください。

①しゃ熱板のアシ部 4 ケ所を、本体ガードのガイド部に確実にセットしてください。

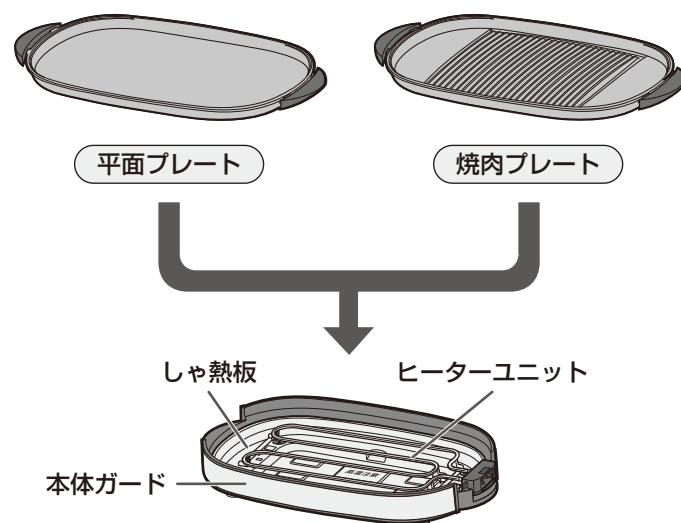
②ヒーターユニット支持金具のツメをしゃ熱板の取付穴にさし込んでください。

③ヒーターとっ手の凹部としゃ熱板の凸部を合わせて、取り付けます。

※必ず、しゃ熱板をセットしてからヒーターユニットをのせてください。(しゃ熱板をセットしないで使用した場合、火災の原因になります。)

2 用途に合わせてプレートを本体にセットする

プレートは傾きや、がたつきがないようにセットしてください。

※平面プレート使用時は、付属の専用金属へらをご使用ください。

※使用中にプレートを交換したり、取りはずさないでください。

3 コントローラーを本体にさし込み、さし込みプラグをコンセントにさし込む

①ダイヤルの目盛を「切」にします。

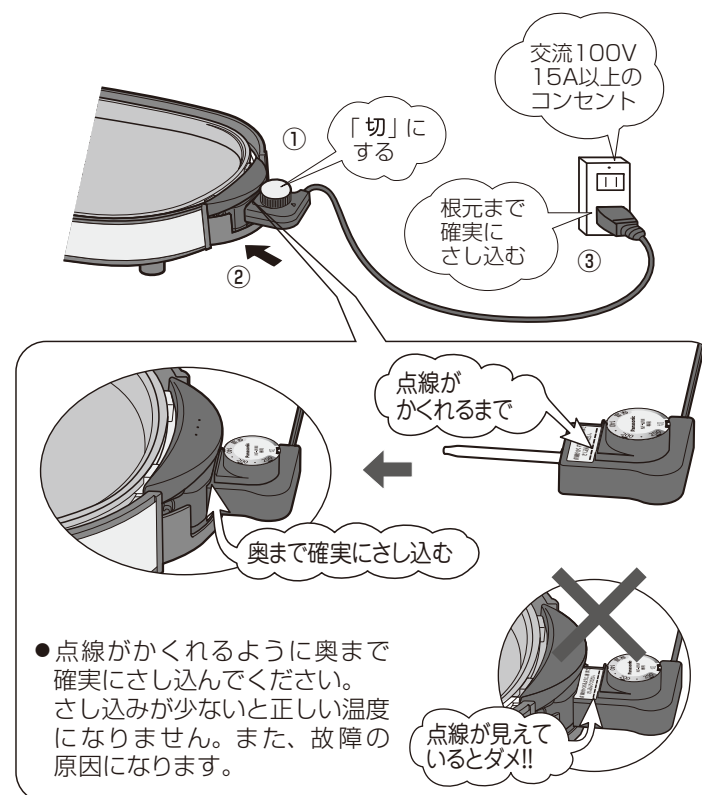
②コントローラーをさし込み口にさし込みます。

③さし込みプラグをコンセントにさし込みます。

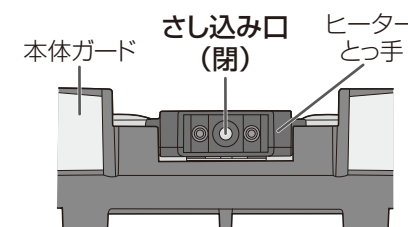
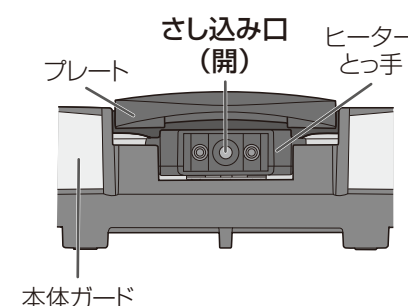
※じゅうたんやホットカーペットなどの上で使用しないでください。

※順番を必ずお守りください。

※コントローラーについた異物は、取り除いてください。
※延長コードを使用するときは、定格15A(1500W)以上のものを単独でご使用ください。
※初めてご使用になるときは、煙やニオイが出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。
※コントローラーのすき間などに、異物を入れないでください。また、落としたりして乱暴に扱わないでください。

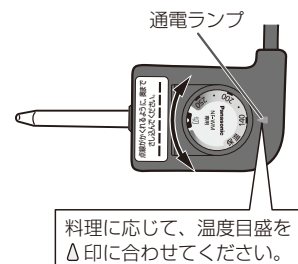
●点線がかくれるように奥まで確実にさし込んでください。さし込みが少ないと正しい温度になりません。また、故障の原因になります。

安全機構について

このホットプレートは、しゃ熱板とヒーターとっ手およびプレートが確実にセットされていないと、コントローラーがさし込めないしくみになっています。無理にコントローラーをさし込んだりすると、故障の原因になりますので絶対にしないでください。

コントローラーの取付

ご使用方法

4 ふたをして、予熱をする

料理に応じて、ダイヤルの目盛を通電ランプの △ 印に合わせます。
通電ランプが点灯し、通電をはじめます。
通電開始後、約 8〜15 分しますと、通電ランプが消え適温になったことをお知らせします。
※ふたをしないと予熱時間が長くなります。

料理に応じて、温度目盛を△印に合わせてください。

5 料理をはじめる

ダイヤルの目盛（数字）は、ふたなしのときのプレート表面の目安温度です。
調理中は、通電ランプが**点灯**したり、**消灯**したりして温度を一定に保ちます。
※通電中、通電後しばらくはプレートを絶対にはずさないでください。
※ご使用中、膨張、収縮によるきしみ音が発生することがありますが、故障ではありません。
※通電中、通電後しばらくはヒーターとっ手は高温ですので触れないでください。
※タレをつけた肉等を焼くと、焦げて調理カスが残りやすくなります。取り除きながら、調理してください。
※メニューの種類によっては、通電ランプが消灯しないことがあります。

目盛	メニュー
250	ステーキ 焼肉 焼きそば
200	焼きぎょうざ もんじゃ焼き お好み焼き 焼きおにぎり
140	クレープ ホットケーキ うす焼き卵 ハムエッグ
保温	料理の保温

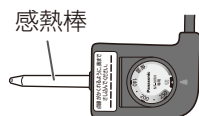
ふたをすると・・・

ふたをすると、ふたをしないときよりもプレートの表面温度が 30〜40℃高くなります。
また、焼きぎょうざ・目玉焼き・ハンバーグ・ステーキなど、焼きもの料理にふたを使うとでき上がりが早くなり、ソフトに仕上がります。

ふたを取るときは・・・

●加熱時は、ふたが熱くなっていますので、やけどに注意してください。
●ステーキを焼くときは、プレートとふたの間から出る蒸気や油の飛び散りによる、やけどに注意してください。

6 ご使用後は

①ダイヤルの目盛を「切」に合わせ、さし込みプラグをコンセントからはずします。
②本体が冷えてからコントローラーをさし込み口からはずします。
※コントローラーを本体からはずさないとヒーターユニットやしゃ熱板を取りはずすことはできません。
※プレートに残った調理カス等は、プレートが温かいうちにキッチンペーパー等でふき取ってください。やけどにご注意ください。（お手入れのしかたは、☞10 ページ。）

使用後しばらくは感熱棒が熱くなっていますので、絶対に触れないでください。
特にお子さまには、ご注意ください。

お料理例

鮭のムニエル

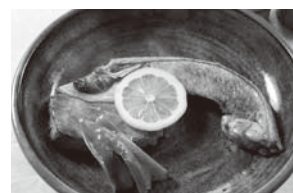
材料（4人分）
•生鮭（切り身）‥4切れ
•塩、こしょう‥‥少々
•小麦粉、サラダ油‥‥‥‥‥‥適量
•バター ‥‥大さじ1½
（マヨネーズソース）
•マヨネーズ・ カップ⅓
•レモン汁‥‥小さじ½
•パセリのみじん切り‥‥‥‥‥小さじ1
（つけあわせ）
•ほうれん草‥‥ 1束
•きゅうり‥‥‥‥ 1本
•トマト‥‥‥‥ 1個
•白ごま ‥‥‥‥少々

作り方
①ほうれん草は根を取って洗い、沸騰した湯に入れて、さっと取り出し、冷水にとり、絞ってから4cmの長さに切る。
②トマトは8等分する。
③きゅうりは蛇腹切りにする。
④鮭の水けをふき、塩、こしょうをし、小麦粉をまぶしておく。
⑤サラダ油とバターをプレートに引き、ホットプレートの目盛を「250」にして熱し、温度が上がったら、④の鮭をのせて両面を焼く。
⑥皿に鮭を盛り、マヨネーズソースをかけて、ほうれん草、トマトときゅうりを添えます。ほうれん草には白ごまを振ります。

マヨネーズソースの作り方

●マヨネーズにレモン汁、パセリのみじん切りを加えて混ぜる。

平面プレート使用

まぐろのステーキ

材料（4人分）
•まぐろ（かま）‥‥ 4本
•ピーマン‥‥‥‥ 1個
•レモン（輪切り）‥ 4枚
•塩、こしょう‥‥少々
•オリーブ油 ‥‥適量

作り方
①まぐろのかまは塩、こしょうをしておきます。
②ピーマンはフォークに刺して、ガス火に直接当てて、焦げめをつけた後、たて12等分し、種をとっておきます。
③オリーブ油をプレートに引き、ホットプレートの目盛を「250」にして熱し、温度が上がったら、①をプレートにのせ、両面を焼きます。
④焼きあがれば、器に移し、②のピーマンとレモンを添えます。

平面プレート使用

和風ハンバーグ

材料（4人分）
•合挽肉‥‥‥‥400g
•玉ねぎ（小）‥‥ 1個
•生パン粉‥‥カップ1
•牛乳‥‥‥‥50mL
•卵 ‥‥‥‥‥ 1個
•しょうゆ ‥‥大さじ2
•塩 ‥‥‥‥小さじ⅓
•こしょう‥‥‥‥少々
•オリーブ油 ‥‥適量
（ごまダレソース）
•白ごま ‥‥大さじ3
•しょうゆ ‥‥大さじ4
•みりん‥‥‥大さじ3
（つけ合わせ）
•大葉青じそ‥‥ 2枚
•かいわれ大根‥‥‥‥⅓パック
•プチトマト‥‥‥ 8個

作り方
①玉ねぎはみじん切りにし、フライパンで炒めて冷まします。
②ボールに合挽肉、玉ねぎ、生パン粉、牛乳、卵を入れ、しょうゆ、塩、こしょうをして、よくかき混ぜます。
③4つに分けて丸めます。
④オリーブ油をプレートに引き、ホットプレートの目盛を「250」にして熱し、温度が上がったら、③をプレートにのせ、両面を焼きます。焦げめがついたら、目盛を「140」と「200」の間にし、ふたをして、中まで火を通します。
⑤大葉は細切りに、かいわれ大根は2cmの長さに、プチトマトは6等分に切ります。
⑥器にごまダレソースを入れ、焼きあがったハンバーグを乗せ、⑤をふりかけます。

ごまダレソースの作り方

●白ごまを軽く炒って、すり鉢ですります。そこに、しょうゆ、みりんを入れて混ぜます。

ふた使用
平面プレート使用

貝柱のホイル焼き

材料（4人分）
- •貝柱 ・・・・・・・・・ 8個
- •えび・・・・・・・・・ 4尾
- •鶏胸肉（皮なし）・・・・・・・・・・・100g
- •じゃが芋 ・・・・・150g
- •さやいんげん・・・50g
- •レモン ・・・・・・・ 1個
- •塩、こしょう・・・・少々
- •白ワイン・・・・大さじ4
- •サラダ油・・・・・・適量

作り方

①貝柱は軽く、塩、こしょうをする。えびは背わたをとっておく。

②鶏肉はそぎ切りにし、塩、こしょうをふり、フライパンで表面だけさっと焼き、焦げめをつけておく。

③じゃが芋は5cm幅に切り、軽くゆでておく。さやいんげんも軽くゆで、4cmの長さに切る。

④アルミホイルにじゃがいもをしき、鶏肉、貝柱、えび、さやいんげんをのせて、 白ワインを大さじ1かけてホイルを閉じる。

⑤ホットプレートの目盛を「250」にして熱し、④を並べてふたをする。焼きあがれば器に移していただく。

ふた使用
平面プレート使用

かれいの煮つけ

材料（4人分）
- •かれい（大）・・・・ 2枚
- •木の芽 ・・・・・2～3枚

（煮汁）
- •水 ・・・・・・・・300mL
- •酒 ・・・・・・・・100mL
- •砂糖・・・・・・・大さじ1
- •みりん・・・・・・大さじ5
- •しょうゆ ・・・・大さじ5

作り方

①かれいは、内臓をとり、身の厚い中央部分に切れ目を入れる。

②煮汁を作っておく。

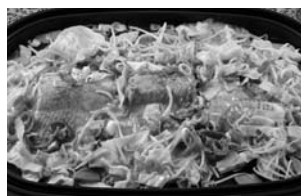
③煮汁をプレートに入れて、ホットプレートの目盛を「250」にして熱し、煮立ってきたら①のかれいを並べて、アルミホイルで覆ってから、ふたをして煮る。

④しばらく煮たら目盛を下げ、煮詰まらないように煮る。

⑤最後に煮汁をかれいにかけて、出来上がり。

⑥器に盛り、木の芽をおく。

ふた使用
平面プレート使用

ちゃんちゃん焼き

材料（4人分）
- •鮭（生上身）・・・500g
- •キャベツ ・・・・・300g
- •白ねぎ ・・・・・・・ 1本
- •ピーマン・・・・・・ 3個
- •にんじん・・・・・・½本
- •なす・・・・・・・・・ 1本
- •にんにく・・・・・1かけ
- •塩、こしょう・・・・少々
- •サラダ油・・・・・・適量
- •バター・・・・・・・適量

（みそダレ）
- •白みそ ・・・・・・200g
- •砂糖・・・・・・・・・20g
- •酒 ・・・・・・・・100mL

作り方

①鮭は塩、こしょうをする。

②キャベツ、白ねぎ、ピーマン、にんじん、なすは適当な大きさに切る。にんにくはスライスしておく。

③みそダレを作っておく。

④プレートにサラダ油を引き、にんにくを入れて、ホットプレートの目盛を「250」にして熱し、鮭を皮から焼く。

⑤野菜を加えて更に焼き、7割程度火が通ったら、みそダレを加えてふたをして目盛を下げて煮る。

⑥火が通れば、バターを加えてまぜ、器にとる。

ふた使用
平面プレート使用

お手入れのしかた

- コントローラーのダイヤルを「切」にし、さし込みプラグ、コントローラーの順に抜いてお手入れしてください。
- シンナー類、固いタワシ、金属タワシやみがき粉、塩素系漂白剤などを使用しないでください。

※傷や変色の原因になります。

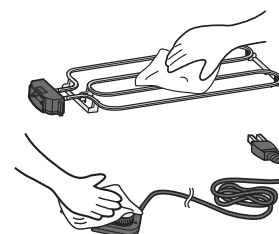
お願い
本体・プレートが十分冷めてからお手入れしてください。

ヒーターユニット・コントローラー

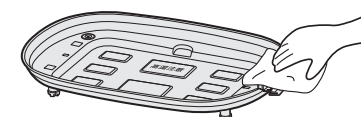
固く絞ったふきんでふいてください。
コントローラーの感熱棒やヒーターユニットに料理カスなどの異物がこびりついたまま使用しますと、正しい温度になりません。

※水洗いは絶対にしないでください。

※ヒーターユニット、コントローラーに強い力や衝撃を与えないでください。

※通電中、通電後しばらくはヒーターユニット、感熱棒は高温ですので、直接触れないでください。

しゃ熱板

汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取った後、固く絞ったふきんで洗剤分をふき取ってください。
最後に乾いたふきんで水気を取ってください。

※水につけたり、水をかけたりしないでください。
サビや故障の原因になります。

平面プレート・焼肉プレート

お手入れしないと、食品に含まれる油脂類が変化して、調理面が黒ずんだり、焦げつくことがあります。

①飛び散った料理カスや油は、よく絞ったふきんやキッチンペーパーでふき取ります。

②プレートを取りはずします。

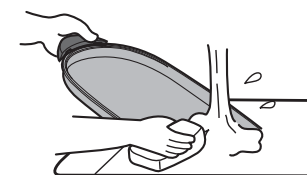
③台所用中性洗剤とスポンジで洗います。

④水分を十分ふき取って、乾燥させます。

※台所用中性洗剤を入れたまま、つけ置きしないでください。
プレートの表面や裏面のコートが、はがれる場合があります。

※プレートととっ手の間に料理カスが残っているときは、竹串などで取り除いてください。

※裏面の汚れも取り除いてください。

※プレートのとっ手裏面のネジがゆるんできたら、締め直してください。

お願い
プレートが熱いまま水などに入れて、急激に冷やさないでください。プレートが変形し、故障の原因になります。

ふた・本体ガード・専用金属へら

軽い汚れは、温かいうちにやわらかい紙などでふくと、料理カスや油がよくとれます。
汚れがひどいときは、スポンジかやわらかいふきんを使って台所用中性洗剤で丸洗いしてください。
丸洗いが終わりましたら、乾いたふきんで水分をふき取り、よく乾燥させてください。

※ふたつまみ裏面のネジがゆるんできたら、締め直してください。

故障かな？と思ったら

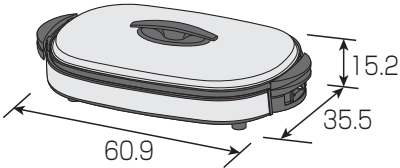
修理をご依頼される前に、次のことをお確かめください。

症　状	確認してください	処　置	参照ページ
プレートの温度が、上がらない。	さし込みプラグが、コンセントから抜けていませんか。	さし込みプラグをコンセントに奥まで確実にさし込んでください。	6
	コントローラーが、さし込み口の奥まできっちりとさし込まれていますか。	コントローラーをヒーターのさし込み口に確実にさし込んでください。	6
	プレートが確実にセットされていますか。	本体に確実にセットしてください。	5
	野菜などの調理物を多くのせていませんか。	野菜などの調理物をへらしてください。	—
調理物がひどく焦げる。	プレート表面に汚れが付着していませんか?	プレートをお手入れしてください。	10
コントローラーがさし込めない。	しゃ熱板、ヒーターユニット、プレートが正しくセットされていますか。	もう一度セットし直してください。	5・6
使用中に音がする。	――――	ヒーターユニットの熱膨張音または、コントローラーの動作音です。故障ではありません。	7
ふたや本体の一部が変色する。	――――	ご使用にともない変色することがありますが、熱によるものでご使用に支障はありません。	—
調理中に通電ランプが消える。	――――	調理中は温度調節のため、通電ランプが点灯したり、消灯したりします。	—

仕　様

項目		内容
定格		交流100 V　1350 W　50－60 Hz共用
寸法	本体	約 幅60.9 cm×奥行35.5 cm×高さ15.2 cm（平面プレート使用時）
	平面プレート	約 幅50.5 cm×奥行31.0 cm×深さ2.1 cm（とっ手を含まない）
質量		約6.9 kg
温度調節方式		サーモスタット
電源コード		約1.8 m
付属品		専用金属へら（1本）

※この製品は、日本国内用に設計されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

〈収納寸法〉

(単位：cm)

保証とアフターサービス（よくお読みください）

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話（　　）　－

お買い上げ日　　年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？と思ったら」（P.11）でご確認のあと、直らないときは、まずさし込みプラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	ホットプレート
●品　番	NF-WM2
●故障の状況	できるだけ具体的に

●**保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。**

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

●**保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。**

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　5年

当社は、このホットプレートの補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後５年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●**使いかた・お手入れなどのご相談は** ………

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●**修理に関するご相談は** ………

パナソニック 修理ご相談窓口

電話　フリーダイヤル　0120-878-554

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口における個人情報のお取り扱い】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20番8号
	広島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0511